

DELICO SORTIMENT

Delico – FAMOUS FOR FINE FOOD

Seit 1981 importieren wir für den Schweizer Markt ausgesuchte Lebensmittel. Wir vertreten bekannte Food-Brands, entwickeln Private-Label Produkte und lancieren Lebensmittel-Innovationen. Tiefgekühlt, ambient und auch frisch. Unser Sortiment umfasst zurzeit rund 450 Produkte – von Halbfabrikaten über Convenience-Produkte bis zu Delikatessen.

Tauchen Sie in die **Delico Welt** ein und überzeugen Sie sich selbst wie überraschend und vielseitig unser Sortiment ist.



delico



DIE DELICO WELT

Die aufgeführten Artikel sind ab Lager mit einer geringen Mindestabnahmemenge verfügbar.



UNGEKÜHLT Seite 4 - 13

- Kikkoman – Klassische Sojasauce
- Kikkoman – Less Salt / Glutenfrei / Bio
- Kikkoman – Spezijsaucen
- Kikkoman – Miso Suppe
- Kikkoman – Panko Paniermehl
- Kikkoman – Geröstetes Sesamöl
- Rufus Teague – BBQ Saucen
- Rufus Teague – Würzmittel
- Sal de Ibiza - Fleur de Sel
- Sal de Ibiza - Chips
- Baergfeuer – Chilisauce
- Baergfeuer – Senf & Mayonnaise
- Cipriani Drinks
- Cipriani Food
- Stokes – Ketchup
- Stokes – Spezialitäten
- PEPPADEW® – Wilde Paprika
- Alpstein – Balsam-Essig
- Grillsmoke – Flüssigrauch Hickory
- Olivado – Avocado Öl & Kokosnuss Öl
- Kichererbsen
- OGGS Aquafaba – Ei-Ersatz
- Veggie Crumbz - Gemüsepanaden

SNACKS Seite 14

- Purely – Kochbananenchips

GEKÜHLT Seite 16

- LieblingsKren – Der Meerrettich

TIEFGEKÜHLT Seite 16

- Der Beyond Burger – Fast wie Fleisch

WEITERE SORTIMENTE Seite 17 - 18

- Delico Commodities
- Delicool – A cool lovestory
- Caterline – Des Chefkochs Geheimnis

SORTIMENT UNGEKÜHLT



KIKKOMAN KLASSISCHE SOJASAUCE

Food Loves Kikkoman! Warum sich so viele Gerichte in Kikkoman verliebt haben? Weil mit Kikkoman fast alles viel besser schmeckt. Kein Wunder, denn die natürlich gebrauchte Sojasauce verstärkt und verfeinert den Eigengeschmack guter Zutaten ohne zu dominieren und verleiht daher allen Lieblingsgerichten das gewisse Extra. In einer Flasche Kikkoman Sojasauce steckt ganz viel Umami und damit ein natürlicher Geschmacksverstärker.

- Natürliche Zutaten, ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe
- Natürlicher Geschmacksverstärker dank viel Umami
- Weniger Salz notwendig
- Vielseitige Einsatzmöglichkeiten

Zum Würzen, Ablöschen, Marinieren, Kochen und Nachwürzen beim Essen. Für **das Plus an Geschmack** in Saucen, Marinaden, Fleisch, Gemüse, Dips, Pasta und Reis.

Sorten: Fancy Grade und Standard Grade (nur 20 l)

Erhältlich im 10 ml Sachet, im 150 ml Dispenser, in der 150 ml, 250 ml, 1 l oder 1.9 l Flasche oder 5 l und 20 l Bag-in-Box.



Kikkoman Sachet 10 ml, Kikkoman Dispenser 150 ml, Kikkoman 150 ml, Kikkoman 250 ml, Kikkoman 1 l, Kikkoman 1.9 l, Kikkoman 5 l, Kikkoman Fancy 20 l, Kikkoman Standard 20 l



KIKKOMAN LESS SALT, TAMARI GLUTENFREI, BIO

In der Reihe der Kikkoman natürlich gebrauchten Sojasaucen ist für jede Ernährungsweise und jeden Geschmack etwas dabei: so gibt es nebst der klassischen Sojasauce auch noch die salzreduzierte Variante (Less Salt), Tamari glutenfrei und Bio.

- Natürliche Zutaten, ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe
- Natürlicher Geschmacksverstärker dank viel Umami
- Weniger Salz notwendig
- Vielseitige Einsatzmöglichkeiten

Auch diese Sojasaucen bringen mehr Geschmack. Egal ob als Salzersatz, allgemeines Würzmittel, für Marinaden, in Bouillons, Saucen oder zu Fleisch, Fisch, Gemüse – **das Plus an Aroma** passt in alle Küchen, nicht nur in die Asiatische.

Sorten: Less Salt (43% weniger Salz), Bio, Tamari glutenfrei

Erhältlich in der 250 ml und 1 l Flasche (nur Less Salt).



Less Salt 250 ml, Bio 250 ml, Glutenfrei 250 ml, Less Salt 1 l



KIKKOMAN SPEZIALSAUCEN

Neben den Sojasaucen bietet Kikkoman auch eine Vielzahl an Spezialsaucen, die jegliche Gerichte verfeinern, als Fertigmarinaden oder gar als Dips eingesetzt werden können.

- Basis ist die natürlich gebrauchte Sojasauce
- Abwechslungsreiche Aromen für das Plus an Geschmack
- Ohne Konservierungsstoffe
- Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten

Diese reichen von Fertigmarinaden über Grilladen, Glazings, Dips, Wok- und Pfannengerichten, Vinaigrettes bis hin zu den **Trendgerichten** Poke Bowl und Kimchi (koreanisches Sauerkraut).

Sorten: Sushi & Sashimi Sojasauce, süsse Sojasauce, Wok Sauce, Teriyaki BBQ Honig, Teriyaki Marinade, Poke Sauce, Sojasauce Ponzu Zitrone, Kimchi Spicy Chili Sauce

Erhältlich in der 250 ml, 975 ml (nur Teriyaki und Poke), 1 l (nur Ponzu Zitrone), 300 g und 1180 g Flasche (nur Kimchi)



Sushi & Sashimi 250 ml, Süsse 250 ml, Wok Sauce 250 ml, BBQ Honig 250 ml, Teriyaki 250 ml, Poke Sauce 250 ml, Ponzu Zitrone 250 ml, Kimchi Spicy Chili 300 g, Teriyaki 975 ml, Poke Sauce 975 ml, Ponzu Zitrone 1 l, Kimchi Spicy Chili 1180 g



KIKKOMAN MISO SUPPE

Nicht nur mit Saucen bringt Kikkoman mehr Geschmack in die Rezepte. Auch für die schnelle Küche steht mit der gefriergetrockneten Instant Miso Suppe Tofu ein Produkt zur Auswahl.

- Authentischer Geschmack
- Abwechslungsreiche Aromen für das Plus an Geschmack
- Schnelle und einfache Zubereitung
- Gesunder Snack mit viel Protein

Einfach mit heissem Wasser übergossen, ist der gesunde und schnelle Snack im Handumdrehen fertig und bringt **authentischen japanischen Geschmack** nach Hause.

Erhältlich in der 30 g Packung (3 Portionen à 10 g).



Miso Suppe Tofu 30 g



KIKKOMAN PANKO PANIERMEHL NACH JAPANISCHER ART

Das Kikkoman Panko Paniermehl nach japanischer Art ist ungewürzt und lässt damit unzählige Kombinationen und Einsatzmöglichkeiten zu. Durch seine Extra-Röstung erhält es den zarten Crunch und brennt weniger schnell an.

- Ohne Zusatzstoffe
- Authentischer Geschmack
- Luftig und knusprig
- Wiederverschließbarer Beutel

Die **knusprigen Krumen** eignen sich für sämtliche Panaden, aber auch als Füllung, Bindemittel (z. B. für Burger-Patties), Streusel oder Toppings.

Erhältlich in der 227 g Faltschachtel.



Panko Paniermehl 227 g



KIKKOMAN GERÖSTETES SESAMÖL

Hergestellt aus 100% reinen, gerösteten Sesamsamen, verleiht Kikkoman geröstetes Sesamöl Pfannengerichten, Suppen oder Saucen einen zusätzlichen, nussigen Geschmack.

- Ohne Zusatzstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- aromatischer, nussiger Geschmack
- authentisches Würzmittel

Sesamöl wird hauptsächlich als **Würzmittel** und weniger als Speiseöl verwendet - mit ihm lassen sich feine Saucen, Dressings, Dips, Marinaden und vieles mehr zubereiten.

Erhältlich in der 125 ml Flasche.



geröstetes Sesamöl
125 ml



RUFUS TEAGUE BBQ SAUCEN

It's damn good! Die BBQ Saucen von Rufus Teague werden nicht enttäuschen – sie hauen um. In Kansas ist man schließlich nicht bekannt dafür, halbe Sachen zu machen. Ob honigsüß, süßlich scharf, caramellig herb oder fruchtig intensiv: echter BBQ-Genuss ohne Konservierungsstoffe und anderen Schnickschnack.

- Natürliche Zutaten, ohne Konservierungsstoffe
- Gluten- und GVO-frei
- Reichhaltiger, aromatischer und authentischer Geschmack
- Aufwändiger, natürlicher Produktionsprozess für hohe Viskosität, deshalb keine Verdickungsmittel notwendig

Einfach verdammt gut zu Grill- oder BBQ-Gerichten, als Glasur für das perfekte Finish oder auch einfach zum Dippen!

Sorten: Honey Sweet, Touch o'Heat, Whiskey Maple, Smoky Apple

Erhältlich in der 432 g (Honey Sweet, Touch o'Heat, Whiskey Maple, Smoky Apple), oder 1.89 l Flasche (nur Honey Sweet).



Honey Sweet
432 g



Touch o'Heat
432 g



Whiskey Maple
432 g



Smoky Apple
432 g



Honey Sweet
1.89 l



RUFUS TEAGUE WÜRZMITTEL

Wer das rauchige Aroma unserer Rufus Teague BBQ Saucen liebt, bekommt mit dem neuen Produkt «Smoke In A Bottle» das perfekte Werkzeug geliefert, um seinen Eigenkreationen den Rauch des Lebens einzuhauchen. Hier handelt es sich aber nicht einfach nur um reinen Rauch sondern in der kleinen Flasche steckt ein fertiges Würzmittel mit dem unverkennbaren Rufus Teague BBQ Geschmack und einem perfekt dosierten Raucharoma. Feiner einsetzbar als reines Rauchkonzentrat und das erst noch mit dem Zusatznutzen von weiteren Aromakomponenten.

- Gewohnte Rufus-Qualität
- Aromatischer und authentischer Geschmack
- Mit echtem Hickory Holzrauch Aroma

Passt hervorragend zu Steaks, Burger, Koteletts, Gemüse, Marinaden, Saucen und vielem mehr!

Erhältlich in der 147 ml Flasche.



Smoke In A Bottle
147 ml



NEU MIT
SCHWEIZER CHILIS



BAERGFEUER CHILISAUCE

Echt scharf, echt schweizerisch! Baergfeuer Chilisauce überzeugt mit einer besonders fruchtigen Schärfe, einem niedrigen Säuregehalt und einer kräftig roten Farbe. Sie verleiht Gerichten eine angenehm rassige Schärfe. Neu wird die Baergfeuer Chilisauce nicht nur mit Schweizer Brantweinessig, sondern auch mit Schweizer Chilischoten hergestellt - von Hand und erst noch klimaneutral. Somit ist sie gleich in mehrfacher Hinsicht eine echte Alternative zu industriell gefertigten Chilisauces.

- NEU mit Chilischoten aus dem Aargau
- Hergestellt in der Schweiz
- Angenehme Schärfe mit fruchtigem Geschmack
- Natürliche Schweizer Zutaten
- Niedriger Säuregehalt

Schärfen Sie Ihr Chili con Carne, das feurige Ribeye Steak oder peppen Sie Ihre Bolognese auf!

Erhältlich in der 50 ml Flasche oder im 5 l Bag-in-Box.



Chilisauce
50 ml

Chilisauce
5 l



BAERGFEUER SENF & MAYONNAISE

Entdecken Sie den spannenden Senf sowie die pikante Mayonnaise: Der Baergfeuer Senf kombiniert hochwertigen Senf mit dem gewissen Extra, nämlich Baergfeuer Chilisauce – beides hergestellt in der Schweiz. Auch die Baergfeuer Mayonnaise überzeugt durch ihre Qualität und die pikante Note dank der Baergfeuer Chilisauce. Aber keine Sorge, das Schärfeprofil ist sehr ausgewogen und somit sind der Baergfeuer Senf sowie die Mayonnaise nicht nur etwas für «Scharfesser», sondern für Jeden. Lassen Sie sich von diesen Geschmackskombinationen überraschen, besonders im Abgang macht sich die Baergfeuer Chilisauce mit schweizer Chilischoten bemerkbar.

- Interessante Geschmackskombination mit ausgewogenem Schärfeprofil
- Hergestellt in der Schweiz mit auserlesenen Zutaten
- Mayonnaise mit Schweizer Eier aus Freilandhaltung
- Vegan (Senf), ovo-vegetabil (Mayonnaise)

Sehr **vielseitig einsetzbar** – vom Salat Dressing, über Schinken im Brotteig bis hin zu Wurst und Pommes. Oder auch einfach als Dip!

Erhältlich in der 100 g (Senf) und 170 g Tube (Mayonnaise).



Senf
100 g

Mayonnaise
170 g



BENVENUTO NEL MONDO CIPRIANI!

Harry's Bar wurde 1931 von Giuseppe Cipriani Sr. in Venedig gegründet und ist seitdem eine Institution der Lagunenstadt und eines der renommiertesten Restaurants der Welt.

Es war Giuseppe Cipriani Sr., der den erfrischenden Aperitif Bellini erfand, eine Mischung aus exquisitem weissem Pfirsichmark und perlendem Prosecco.

Auch das kalte Sommergericht Carpaccio hat seinen Ursprung im Jahr 1950 in Harry's Bar und hat von dort seinen weltweiten Siegeszug gestartet.

Cipriani steht für den Luxus der Einfachheit und der Exzellenz in Geschmack und Qualität. Sämtliche Produkte werden nach traditionellen Originalrezepturen in Italien hergestellt und finden von dort aus ihren Weg auf die Teller der ganzen Welt – ein Hauch Venedig und das Flair von Harry's Bar bringen den Cipriani Lifestyle in die eigenen vier Wände.



CIPRIANI DRINKS

Erfunden von Giuseppe Cipriani Sr. im Namen des Friedens und der Freiheit in Harry's Bar in Venedig kurz nach Ende des 2. Weltkriegs, eroberte der milde und erfrischende Cocktail-Klassiker aus Prosecco und frischem weissem Pfirsichpüree die ganze Welt. So wurden immer weitere Getränke, ganz nach dem Motto «all'italiana» kreiert.

- Bellini: Das Original aus Harry's Bar
- Trinkfertig oder als Mixgetränk möglich

Erfrischender Luxus als Apéro, Ergänzung zu feinen Cocktails oder einfach zum Geniessen für Zwischendurch.

alkoholhaltige Produkte:

- Bellini 5.5% vol. 750 ml
- Bellini 5.5% vol. 200 ml
- Prosecco DOCG Julietta Mondo 750 ml
- Prosecco Rosé Gabriella Mondo 750 ml
- Amaro 7 Parti Artischoken Likör 500 ml

alkoholfreie Produkte:

- Virgin Bellini 4*180 ml
- Indian Tonic Water - Harry's 4*200 ml
- Mediterranean Tonic Water - Eloise 4*200 ml



Bellini 5.5%
vol. 750 ml

Bellini 5.5%
vol. 200 ml

Virgin Bellini
180 ml

Prosecco
Julietta 750

Prosecco
Gabriella 750 ml

Mediterranean
Tonic Water 4*200

Indian Tonic
Water 4*200 ml

Amaro 7
Parti 500 ml

Gin
700 ml



CIPRIANI FOOD

So wie einst Giuseppe Cipriani Sr. das Carpaccio und den Bellini für die legendäre «Harry's Bar» in Venedig erfand, kreiert Cipriani Food heute kulinarische Spezialitäten für die ganze Welt. Jeder Bissen davon vermittelt diese luxuriöse italienische Einfachheit, die wir alle so sehr lieben.

- nur die besten italienischen Rohstoffe
- einzigartige Produktionsverfahren

Geniesse Cipriani's **Italienische Spezialitäten** - egal ob feinste Eierpasta, Bio-Hartweizennudeln, Saucen, Risotto, oder Glace - da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Produkte:

- Eier Tagliolini 250 g
- Eier Tagliolini mit Spinat 250 g
- Eier Tagliardi 250 g
- Eier Tagliardi mit Spinat 250 g
- Eier Tagliarelle 250 g
- Eier Tagliarelle mit Spinat 250 g
- Eier Pappardelle 250 g
- Spaghetti Bio 500 g
- Fusilli Bio 500 g
- Penne Bio 500 g
- Rigatoni Bio 500 g
- Pesto alla Genovese Bio 180 g
- Pomod'oro Bio 340 g
- Aceto di vino rosso 500 ml
- Carnaroli Reis 1 kg
- Harry's Bar Sorbet Bellini alkoholfrei 70 g
- Fugassa / Panettone in der Dose 1 kg
- Fugassa / Panettone Handverpackt 1 kg



Eier Taglio-
lini 250 g

Eier Tagliardi
Spinat 250 g

Fusilli Bio
500 g

Pesto alla
Genovese Bio
180 g

Pomod'oro
Bio 340 g

Aceto di vino
rosso 500 ml

Carnaroli
Reis 1 kg

Harry's Bar Sorbet
Bellini alkoholfrei
70 g

Fugassa / Panettone
in der Dose 1 kg

Fugassa / Panettone
Handverpackt 1 kg

GUTES ESSEN IST UNSER GESCHÄFT.



STOKES KETCHUP

Stokes Ketchup wird aus sonnengereiften Tomaten hergestellt. Mit bis zu 200 g Tomaten pro 100 g Sauce erfreut sich dieses ausgezeichnet würzig-süsse Ketchup eines unverkennbar tomatigen Geschmacks. Ob als Ergänzung fertiger Speisen in der Alltagsküche, zu Grilliertem, aber auch zu Kartoffelspeisen und zu Hamburgern und Hotdogs sowieso. Dank den vier erhältlichen Geschmacksrichtungen sind der Kreativität und Auswahl nahezu keine Grenzen gesetzt.

- Einzigartiges Geschmackserlebnis
- Sehr hoher Tomatenanteil (bis zu 200 g Tomaten pro 100 g Ketchup)
- Mit geringerem Zuckeranteil (Rohrzucker) als herkömmliche Ketchups
- Mit Meersalz
- Ohne Zusatzstoffe

Das gewisse Extra zur Verfeinerung von Marinaden oder fertigen Speisen wie Rindstatar und natürlich zu Grilliertem, Kartoffeln und vielem mehr.

Sorten: Tomato Ketchup, Bloody Mary Ketchup, Chipotle Ketchup, Curry Ketchup

Erhältlich in der 300 g und 485 g Flasche (nur Tomato Ketchup).



STOKES SPEZIALITÄTEN

Die Vision von Stokes ist es, dass Nahrungsmittel ehrlich hergestellt werden müssen, rein sein und natürlich herrlich schmecken sollten. Dies stellen sie nicht nur mit den vielen Ketchup-Variationen unter Beweis, sondern auch mit einer Vielzahl weiterer Spezialitäten.

Seien es feine Relishes, wie bspw. der süssliche Burger Relish mit einer feinen Chililote oder auch authentischen BBQ Saucen.

- Aussergewöhnliches Geschmackserlebnis
- Verwendung von auserlesenen Zutaten
- Hergestellt in kleiner Manufaktur in Suffolk (UK)

So vielfältig wie das Produktsortiment selbst! Egal was bei Ihnen auf dem Speiseplan steht, im Stokes Sortiment findet sich bestimmt **die passende Ergänzung** dazu.

Sorten: Burger Relish, Original BBQ Sauce



PEPPADEW® WILDE PAPRIKA

Knackig im Biss, mit einer kurzen, feurigen Schärfe und einem herrlich süssen Geschmack ist die wilde Paprika von PEPPADEW® ein Erlebnis für die Geschmacksnerven. Die Produkte von PEPPADEW® sorgen in jeder Jahreszeit und zu jeder Gelegenheit für knackige Akzente in der Küche. Neben der klassischen wilden Paprika gibt es von PEPPADEW® verschiedene weitere knackige Spezialitäten.

- Einzigartiges Geschmackserlebnis
- Reines Naturprodukt
- Ideal für die vegetarische und vegane Ernährung (ausgenommen gefüllte wilde Paprika)

Überraschen Sie mit neuen Spiessli-Kreationen (bspw. mit Poulet & wilden Paprika) oder hacken Sie PEPPADEW® wilde Paprika in ein Burger-Patty. Aber auch zu Pasta, Raclette oder zum nächsten Apéro darf PEPPADEW® nicht fehlen.

Sorten: Ganze Früchte, geschnittene Früchte, gefüllt mit Frischkäse, geröstete rote Peperoni



ALPSTEIN BALSAM-ESSIG AUS ÄPFELN

Hergestellt aus erlesenen Ostschweizer Äpfeln überzeugt der Alpstein Balsam-Essig aus Äpfeln durch sein harmonisches Geschmacksprofil. Auf 1209 m ü. M. beim Sämtisersee im schönen Appenzellerland reift der Alpstein Balsam-Essig aus Äpfeln in Schweizer Eichenfässern bis er seine hervorragende Qualität erreicht hat. Ein unvergessliches Geschmackserlebnis!

- Hochwertiger Balsam-Essig aus Äpfeln
- Hergestellt in der Ostschweiz aus lokalen Äpfeln
- CULINARIUM Ostschweiz
- Gelagert auf 1209 m ü. M. beim Sämtisersee (Appenzell) im Eichenfass
- Vegetarisch, vegan, gluten- & laktosefrei

Sehr vielseitig einsetzbar – nicht nur in der gehobenen Küche. Probieren Sie ein feines Dressing oder nutzen Sie den Alpstein Balsam-Essig **zum Verfeinern von edlen Gerichten!**

Erhältlich in der 250 ml Flasche.

Dieser Artikel wird in einer nicht GFSI zertifizierten Produktion hergestellt.



Balsam-Essig 250 ml



GRILLSMOKE FLÜSSIGRAUCH HICKORY

Mit dem veganen Flüssigrauch können alle Speisen nun ganz einfach verfeinert werden. Durch den einzigartigen «hickory smoke» Geschmack wird jeder Sauce und Marinade das gewisse Extra verliehen. Egal ob ein saftiges Steak, vegetarische Carbonara oder frisches Gemüse – mit dem Grillsmoke-Aroma sind keine Grenzen gesetzt! Ein Muss für jede Grillade und in jeder Küche.

- 100%-iges Rauchkondensat
- Kräftiges und naturreines Aroma
- Ohne Streckmittel und Zusatzstoffe
- Vegan, gluten- und laktosefrei
- Ohne Soja und Palmöl

Zum Rauchig machen von Marinaden, Saucen, Dressings, Suppen, Eintöpfen, Tofu und vielem mehr.

Erhältlich in der 100 ml Flasche.



Flüssigrauch Hickory 100 ml



OLIVADO AVOCADO ÖL & KOKOSNUSS ÖL

Olivado verfügt über eine weltweit einzigartige Produktionsmethode zur Gewinnung von kalt gepresstem Avocado Öl. Die Kaltpressung garantiert ein qualitativ äusserst hochwertiges Öl, das sich im Vergleich zu anderen Ölen durch einen angenehm neutralen Geschmack auszeichnet. Im Gegensatz zu anderen kaltgepressten Ölen kann das Olivado Avocado Öl bis zu 250 °C erhitzt werden und eignet sich perfekt zum Braten. Dank des unaufdringlichen Geschmacks ist es breit einsetzbar – gerade auch in der kalten Küche genauso wie im Wok, für Salate, Dips, Saucen und noch viel mehr.

Das Kokosnuss Öl von Olivado enthält die positiven Attribute der Kokosnuss in einer praktischen, flüssigen Form. Das flüssige Kokosnuss Öl ist bestens geeignet für gesundes Kochen oder Backen. Ideal für Dips, Saucen, Dressings oder Smoothies.

- Besonders gesund
- Vielfältig einsetzbar
- Hergestellt aus hochwertigen Zutaten

Beide Öle eignen sich perfekt als frische und **willkommene Alternative** zum allgegenwärtigen Olivenöl.

Diese Artikel werden in einer nicht GFSI zertifizierten Produktion hergestellt.

Erhältlich in der 250 ml oder 500 ml Flasche (nur Avocado Öl).



Avocado Öl 250 ml Kokosnuss Öl 250 ml Avocado Öl 500 ml



KICHERERBSEN

Kichererbsen sind voll im Trend und in verschiedenster Form auf allen Speisekarten zu sehen. Profitieren Sie von einer aussergewöhnlichen Qualität und machen Sie Ihre Produkte zu etwas ganz Speziellem. Kichererbsen enthalten wertvolles Eiweiss und wirken sich dadurch positiv auf die Verdauung, das Herz-Kreislaufsystem und den Blutzuckerspiegel aus. In ihnen stecken jede Menge Proteine, Mineralstoffe, Spurenelemente und sie sind reich an B-Vitaminen und Ballaststoffen.

- Glutenfrei
- Trendy
- Lange Haltbarkeit (4 Jahre ab Produktion)

Kichererbsen sind **sehr gesund** und überaus vielseitig in der Zubereitung herrlicher und raffinierter Gerichte wie Hummus, Falafel oder vegetarische Eintopfgerichte.

Erhältlich in der 2.1 kg Dose.



Kichererbsen 2.1 kg



OGGS AQUAFABA EI-ERSATZ

OGGS bietet einen vielfältig einsetzbaren, flüssigen Ei-Ersatz. Nicht nur zum Backen, auch zum Kochen kann OGGS eingesetzt werden. Hergestellt aus Kichererbsen-Extrakt kommt OGGS komplett ohne Allergene aus und ist vegan zertifiziert.

- 100% pflanzlich und frei von Allergenen
- Vegan zertifiziert
- Kleinerer CO₂ Fussabdruck als normale Eier
- Tetra Pak® Verpackung

Zaubern Sie **feine Kreationen** wie Cookies, Brownies, Kuchen, Glacé, Meringues, Dressings oder auch Mayonnaise – nur eben ganz ohne Eier!

Erhältlich in der 200 ml, 1 l Tetra Pak und 10 l Bag in Box



OGGS Aquafaba 200 ml OGGS Aquafaba 1 l



IHR PERSÖNLICHER OGGS-GUIDE

50 ml (3 Esslöffel) OGGS Aquafaba entsprechen dem Ersatz eines mittleren Eis. 2 Esslöffel entsprechen dem Ersatz eines mittleren Eiweisses.



Backen & Strukturbildung: Ersetzt flüssiges Vollei in allem, von Kuchen & Brownies bis hin zu Pfannkuchen & Muffins.



Aufschäumen: Meringue, Mousse & Cocktails. Übertrifft sowohl Vollei als auch Eiweiss in der Schaumbildung und der Stabilität des Schaums.



Für Emulsionen: Glacé, Dressings, Saucen und Getränke. Entspricht der Leistung von Vollei und Eiweiss bei der Herstellung einer stabilen Emulsion.



Es sollte jedoch nicht zum Verquirren, Braten oder Verdicken und Binden verwendet werden.



VEGGIE CRUMBZ GEMÜSEPANADEN

Die Gemüsepanaden von Veggie Crumbz bringen das Panieren auf ein neues Level. Glutenfrei, Vegan und erst noch auf Basis von Gemüse – die Veggie Crumbz Panaden in den Sorten Red Beet, Cauliflower und Orange Carrot sind nicht nur knusprig, sondern überzeugen auch im Geschmack und halten die kräftige Farbe auch nach dem Braten. Noch nie war panieren so gut.

- Vegan und glutenfrei
- 50% geringere Fettaufnahme als gewöhnliches Paniermehl
- Hergestellt aus nur zwei Zutaten - Gemüse und Kartoffeln
- Vielfältig einsetzbar

Die Gemüsepanaden eignen sich ideal zum **panieren von Fleisch oder Gemüse** oder als Topping auf dem Salat.

Erhältlich in 200 g

Sorten: Red Beet, Cauliflower, Orange Carrot



Veggie Crumbz Red Beet 200 g Veggie Crumbz Cauliflower 200 g Veggie Crumbz Orange Carrot 200 g

WIR HANDELN AUS LEIDENSCHAFT.



SAL DE IBIZA HOL DIR DAS IBIZA-FEELING NACH HAUSE

SAL de IBIZA bietet eine Reihe von qualitativ hochwertigsten Speisesalzprodukten an, die alle aus 100% naturbelassenem Meersalz bestehen. SAL de IBIZA wird ausschliesslich im Naturschutzgebiet «Parc Natural de ses Salines d'Eivissa» gewonnen, das 1999 zum Weltkulturerbe der UNESCO ernannt worden ist. Es enthält keinerlei Zusätze oder Konservierungsstoffe, es wird auch keinen weiteren Raffinierungsprozessen unterzogen, ausser schonendem Trocknen im Sonnenlicht und sanftes Mahlen in uralten Steinmühlen. Aus diesen Gründen enthält SAL de IBIZA über 80 im Meerwasser nachweisbare, für den menschlichen Organismus lebensnotwendige Mineralien und Spurenelemente. Wir entfernen nichts und wir fügen nichts hinzu. Weil ein gutes, gesundes Meersalz nichts braucht als Sonne, Wind und Meer. Diese Elemente allein machen aus ihm einen wahren Jungbrunnen – eben «Cristal de la Vida» – denn: Salz ist nicht gleich Salz!



SAL DE IBIZA FLEUR DE SEL

Es bildet sich ausschliesslich bei optimalen Wetterverhältnissen in den Ecken der Salinenfelder, in denen die Luftzirkulation am höchsten ist. Fleur de Sel kann nur an wenigen Tagen des Jahres gesammelt werden und macht selbst in einer guten Saison maximal 0.1% der gesamten Ernte aus.

- 100% naturbelassen, ohne Zusätze
- Besonders reich an Mineralstoffen und Spurenelementen

Von Hand geschöpftes Gourmetsalz welches wesentlich sanfter und frischer schmeckt als gewöhnliches Tafelsalz. Erhältlich im 150g Pot, 28.35g Mini-Pot und als Refill Beutel



Fleur de Sel Pot 150 g
Fleur de Sel Mini-Pot 28.35 g
Fleur de Sel refill Paper Bag 150 g



SAL DE IBIZA MEERSALZ UND GRANITOS

Vollkommen natürliches Meersalz, geerntet im Naturschutzgebiet der Salinen von Ibiza. Ohne jegliche Zusatzstoffe, wie Bleich- oder Trennmittel, nach uralter handwerklicher Tradition hergestellt. Nur an der Sonne getrocknet und dann vermahlen.

- 100% naturbelassen, ohne Zusätze
- dekorative Streuer mit Sichtfenster am Boden

Die Granitos con Hibiscus und con Hierbas eignen sich zum Veredeln von Vinaigrette, Pasta, Fisch und vielem mehr. Auch Optisch ein Genuss!

Sorten: Meersalz Fina, Meersalz Grano, Meersalz Molinillo, Granito Table Salt, Granito con Hierbas, Granito con Hibiscus



Meersalz Fina PVC Bag 1 kg
Meersalz Grano PVC Bag 1 kg
Meersalz Molinillo 110 g
Granito Table Salt 125 g
Granito con Hierbas 55 g
Granito con Hibiscus 90 g



SAL DE IBIZA CHIPS

Dünne Scheiben aus erlesenen Kartoffeln der aromatischen, goldgelben Sorte „Agria“ werden in Sonnenblumenöl bis zum perfekten „Knuspergrad“ gebräunt.

- sorgfältig von Hand bis zum perfekten Knuspergrad gebräunt
- mit Fleur de Sel verfeinert

Hauchdünn geschnitten und mit einer grossen Portion Sorgfalt zubereitet. Ein einzigartiger Chips Genuss!

Sorten: Fleur de Sel und White Truffle



Fleur de Sel 125 g
Fleur de Sel 45 g
White Truffle 125 g
White Truffle 45g

SORTIMENT SNACKS



PURELY KOCHBANANENCHIPS

Dünn geschnitten, kross gebacken und mit Salz gewürzt, schmecken sie genauso knusprig-lecker wie ihre kartoffeligen Pendanten aus dem Supermarkt – und enthalten im Durchschnitt 30 Prozent weniger Fett als herkömmliche Kartoffelchips! Mit den Kochbananen-Chips von „Purely“ geniessen Sie einen gesunden Snack, der die milde Süsse der ecuadorianischen Sonne in sich trägt. Die britische Manufaktur Purely kreiert aus nährstoffreichen Kochbananen einen knusprigen und pikanten Alltags-Snack.

- Ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe
- Ohne Palmöl
- Vegan
- Glutenfrei

Kochbananen sind ein geschmacksvoller Verwandter der Bananen-Familie mit einem **grossartigen Geschmacksversprechen**. Wunderbar für zwischendurch, als Pausensnack und sogar während des Workouts.

Sorten: Sea Salt, Nice & Spicy

Erhältlich in der 75 g Packung.



Sea Salt 75 g
Nice & Spicy 75 g

SORTIMENT GEKÜHLT



LIEBLINGSKREN DER MEERRETTICH

«Lieblingskren» ist der immer frisch geriebene Meerrettich im praktischen Glas oder Eimer. Es handelt sich dabei um ausgesuchte Meerrettichwurzeln, die von Hand geputzt und durch ein weltweit einzigartiges und besonders schonendes Reibverfahren verarbeitet werden. Ohne Zusatz von Aroma, Zucker oder Essig bleibt sowohl der Biss als auch die Schärfe während sechs Monaten erhalten. Er bringt die ideale Würze ins tägliche Menü. Schon seit dem Mittelalter gilt der Meerrettich als «Scharfmacher» für Körper, Geist und Seele. Frisch gerieben und geputzt gelangt die belebende Frische und Würze mit einer Portion «Lieblingskren» direkt vom Feld auf den Tisch.

- Premium-Meerrettichrohware
- Langanhaltende Schärfe
- 6 Monate gekühlt haltbar
- Ohne Zusatz von Aroma, Zucker oder Essig
- Gluten- & laktosefrei
- Vegan, vegetarisch, kosher

Der **Schaaaarfmacher** auf jedem kalten Plättli, zu Weisswürsten und natürlich zu Fischgerichten!

Erhältlich im 60 g Glas oder im 500 g Eimer.



Lieblingskren
60 g

Lieblingskren
500 g

SORTIMENT TIEFGEKÜHLT



DER BEYOND BURGER FAST WIE FLEISCH

Der revolutionäre Beyond Burger auf Erbsenbasis sieht exakt so aus wie ein Beef Burger. Und er schmeckt auch so! Knusprig gegrillt, herzhaft im Biss und schön saftig lässt der Beyond Burger die Herzen aller Grillfans höher schlagen. Zudem begeistert er auch alle, die sonst auf Fleisch verzichten. Denn für den Beyond Burger muss kein Tier sterben. Das geschmackvolle Burger-Patty wird rein pflanzlich hergestellt, ist gesund und schont erst noch die natürlichen Ressourcen. Fast zu gut um wahr zu sein. Darum: am besten testen! Und damit nicht genug! Beyond Meat überzeugt noch mit vielen weiteren Produkten:

- Perfekt für Fleischliebhaber und Flexitarier
- Volles Geschmackserlebnis
- 20 g pflanzliches Protein
- Vegan, halal und kosher
- 100% frei von Soja, Gluten und Cholesterin
- GVO-frei

Es muss nicht immer Fleisch sein! Überraschen Sie Ihre Gäste bei der nächsten Grill-Party oder beim gemütlichen Abendessen und **punkten Sie** mit innovativen, neuen Produkten.



Beyond Burger
113 g



Beyond Sausage
99 g



Beyond Meatballs
25 g



Beyond Chicken
45 g



Beyond Mince
250 g

WEITERE SORTIMENTE



DELICO COMMODITIES

Unter Delico Commodities sind verschiedene Handelswaren aus den Bereichen Frucht-, Gemüse- und Fischkonserven sowie Nüsse und Trockenfrüchte bei uns erhältlich. Wir beziehen die Produkte direkt bei den Produzenten und organisieren die gesamte Logistik bis zum Kunden inkl. Schifftransport sowie Zollabfertigung. Die Artikel vertreiben wir in der Regel unter der jeweiligen Handelsmarke. Sie möchten die Produkte als Private Label beziehen? Sprechen Sie mit uns, wir beraten Sie gerne.

Im Commodity-Geschäft sind Qualität, Zuverlässigkeit, gute Lieferantenbeziehungen und wettbewerbsfähige Preise Schlüsselfaktoren. Durch unsere Erfahrung und die langjährige Beziehung zu Produzenten können wir dies jederzeit gewährleisten.



DELICOOL A COOL LOVESTORY

Delicool ist unser eigener Brand für Tiefkühlpezialitäten. Seit zehn Jahren führen wir klassische Lieblingsprodukte wie Apfelchüechli, bringen echte Originale wie den Wiener Apfelstrudel auf den Tisch und begeistern unsere Kunden mit coolen Trends wie den Mini Burgern. Immer sind die Produkte qualitativ besonders hochwertig und gelingsicher. Sie zaubern einen Wow-Effekt auf jeden Tisch und jedes Buffet.

Bereit für ein Date? Überzeugen Sie sich selbst von unseren coolen Produkten!



CATERLINE DES CHEFKOCHS GEHEIMNIS

Caterline steht nicht nur für beste Qualität, sondern bietet den Gastronomen auch alternative Lösungen. Die moderne Gastronomie greift oft und gerne auf Convenience-Produkte aus dem Tiefkühlsegment zurück – und das aus gutem Grund! Denn das Einfrieren von Lebensmitteln ist eine der wenigen Konservierungsarten, die ohne jegliche Zugabe von Konservierungsstoffen die Qualität und den Geschmack der Produkte erhält. Die Verarbeitung von frischen und hochwertigen Lebensmitteln gilt als Grundvoraussetzung, um den Anforderungen unserer Kunden gerecht zu werden.

delicool
A COOL LOVESTORY



DIE KLEINEN LIEBLINGE FÜR DAS APÉRO-BUFFET



MINI BURGER CHEESE
MIT SCHWEIZER FLEISCH



MINI CRÊMESCHNITTEN



MINI BRUSCHETTA

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Gerne machen wir uns auf Anfrage auch auf die Suche nach einem passenden Produkt für Sie.

Sprechen Sie mit uns über gute Lebensmittel.



René Kurt
Head of Sales

Direktwahl: +41 71 388 86 42
Mobile: +41 79 832 62 37
E-Mail: rene.kurt@delico.ch



Sabrina Petriella
Key Account Manager Ostschweiz

Direktwahl: +41 71 388 86 93
Mobile: +41 78 762 32 96
E-Mail: sabrina.petriella@delico.ch



Donato Capuano
Key Account Manager Westschweiz

Direktwahl: +41 71 388 86 31
Mobile: +41 79 596 68 58
E-Mail: donato.capuano@delico.ch



Corina Koster
Key Account Manager Drinks
Direktwahl: +41 71 388 86 97
Mobile: +41 79 763 64 34
E-Mail: corina.koster@delico.ch



UNSER EINSATZ FÜR IHREN ERFOLG.

delico
FAMOUS FOR FINE FOOD

Delico AG, Bahnhofstrasse 6, 9200 Gossau
T +41 71 388 86 40, info@delico.ch, www.delico.ch

Zur Website

